

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang *Food Presentation*

Sejak zaman dahulu, manusia kerap menyajikan kue pada perayaan momen penting di dalam hidup. Budaya ini terus berlangsung sejak abad ke-17 hingga saat ini. Kue biasanya digunakan sebagai simbol rasa suka cita untuk merayakan peringatan hari kelahiran, melepas masa lajang, pernikahan, dan momen penting di dalam hidup lainnya. Untuk kebanyakan orang, kata “kue” merujuk pada gambaran tentang masa-masa yang indah, pertemuan yang menyenangkan, dan perayaan yang mengesankan (LoCicero, 2007). Kue yang ada pada zaman dahulu berbeda dengan kue yang saat ini kita temukan. Awalnya kue merupakan sejenis roti tipis yang diberi pemanis rasa berupa madu, buah-buahan segar, atau selai kacang-kacangan (Garrett, 2007). Seiring berjalannya waktu, kue mengalami banyak perkembangan sehingga menjadi kue yang saat ini dapat kita temukan.

Bagi sebagian orang, kue pernikahan pada acara pesta pernikahan menjadi suatu hal yang wajib ada. Terlebih bagi sebagian orang, kue pernikahan bukan hanya sekedar pemanis dekorasi acara pernikahan, namun juga mengandung makna mendalam seperti simbol harapan agar segera mendapat keturunan, harapan agar memperoleh kemakmuran dan kesuksesan hidup

seusai menikah, serta simbol saksi pernikahan yang akan terus dikenang sepanjang hidup. Pada pesta pernikahan bertema Internasional, terdapat proses pemotongan kue pernikahan oleh kedua mempelai yang termasuk ke dalam inti acara pesta pernikahan. Sehingga kehadiran kue pernikahan menjadi hal yang penting dan sangat ditunggu oleh para tamu. Untuk itu, kue pernikahan harus dibuat sebaik mungkin, karena merupakan simbol dari acara sekali seumur hidup. Sebuah dekorasi kue, terutama yang dibuat dengan cita rasa dan desain yang dieksekusi dengan baik sesuai dengan tema acara perayaan, maka akan membawa acara tersebut ke tingkat yang lebih tinggi, memukau semua tamu yang hadir pada acara, dan yang terpenting adalah membuat orang yang merayakan akan merasa lebih istimewa (LoCicero,2007).

Penampilan kue harus indah dipandang, karena penilaian pada sebuah kue pertama kali terjadi lewat indera penglihatan. Terlebih pada sebuah acara pernikahan, kue akan menjadi “*centerpiece*” acara. Kue menjadi tidak bernilai dan tidak menarik jika hanya memiliki rasa yang enak, namun penampilannya buruk. Oleh karena itu kue harus didekorasi dengan sebaik mungkin. Beberapa tujuan dari mendekorasi kue diantaranya adalah untuk menambah *value* dari segi penampilan dan rasa pada kue, dekorasi pada kue juga dapat digunakan untuk menutupi kekurangan fisik seperti permukaan kue yang miring, bantat, dan patah, lewat mendekorasi kue juga dapat menjadi media untuk menyatakan pesan yang ingin disampaikan, dan juga menjadikan kue sebagai “*center piece*” sebuah acara perayaan.

Mendekorasi kue merupakan kegiatan yang membutuhkan *skill* dan kreativitas tinggi. Dahulu dekorasi kue pernikahan umumnya merupakan kue 3 tingkat (*tier*) yang dilapisi *royal icing* berwarna putih atau merah muda, dan dihiasi dengan ornamen-ornamen seperti miniatur sepasang pengantin, bunga asli maupun tiruan, bulu tiruan, serta pita di puncaknya. Kemudian pada tahun 1980-an penggunaan *royal icing* sebagai bahan untuk mendekorasi kue sudah mulai dialihkan menjadi menggunakan *sugar paste*. Selanjutnya tren dekorasi kue di seluruh dunia terus berkembang seiring dengan zaman yang semakin modern.

Hingga saat ini sudah banyak sekali jenis tren mendekorasi kue pernikahan. Penggunaan bahan seperti *royal icing* dan *sugar paste* juga masih banyak dipilih sebagai bahan untuk mendekorasi kue. Namun untuk saat ini sudah tersedia lebih banyak pilihan bahan. Warna yang dipilih untuk dekorasi kue pernikahan juga sudah tidak terbatas macamnya. Warna yang saat ini digunakan cenderung lebih mengikuti selera dan keinginan dari para mempelai pernikahan. Dahulu, bentuk dari kue pernikahan juga sangat terbatas dan hanya berbentuk lingkaran atau kotak persegi, yang kemudian akan ditumpuk menjadi 3 tingkat atau lebih dan dengan atau tanpa menggunakan pilar penyangga. Sangat berbeda dengan kue pernikahan yang saat ini kita temukan, bentuknya sudah sangat beragam dan tidak terbatas lagi. Kue pernikahan bahkan bisa berbentuk kastil, dibuat miring, menggantung, dan menjadi bentuk-bentuk menyerupai benda dan *figure* atau biasa disebut dengan *food replica*. Tema dari kue pernikahan pun terus mengalami inovasi. Berbeda dengan tema yang

digunakan orang-orang pada zaman dahulu yang memilih tema kue pernikahan serba putih dan bertabur bunga yang menghadirkan kesan *romantic*, saat ini tema kue pernikahan sangat bervariasi. Bahkan tema-tema yang eksentrik seperti *gothic* maupun *steampunk* juga dapat dipilih menjadi tema kue pernikahan. Perkembangan-perkembangan dalam dunia dekorasi kue didukung atas dasar berkembangnya teknik menghias kue.

Sebelum membuat dekorasi kue pernikahan dibutuhkan perencanaan yang matang agar menghasilkan tampilan kue pernikahan impian yang terbaik. Desain kue pernikahan merupakan hal yang bersifat pribadi bagi masing-masing mempelai. Ide desain kue pernikahan biasanya berasal dari kegemaran yang dimiliki oleh para mempelai, seperti warna favorit, bentuk, tekstur, hingga ornamen-ornamen dekorasi yang disukai oleh mempelai. Selain itu ide desain kue pernikahan juga sering kali dibuat serasi dengan gaun yang dikenakan oleh pengantin atau dengan tema acara pernikahan tersebut.

Mendekorasi kue pernikahan merupakan kegiatan yang sangat menantang, karena dibutuhkan keterampilan, observasi panjang, perencanaan yang matang, dan juga kesabaran. Seperti menurut Garrett (2010), bahwa dapat dikatakan mendekorasi kue pernikahan merupakan kegiatan yang memiliki nilai usaha tinggi dan mahal.

Untuk saat ini, banyak sekali pilihan bahan yang dapat digunakan untuk mendekorasi kue, seperti menggunakan *buttercream*, *ganache*, cokelat, *marzipan*, *glaze*, *rolled fondant*, *rice paper*, *wafer paper*, dan lainnya. *Rolled fondant* merupakan sebuah adonan *pliable* bersifat lentur dan padat yang

terbuat dari gula *icing*, *corn syrup*, *glycerine*, dan *gelatine*. *Rolled fondant* merupakan penutup kue yang akan diletakkan secara hati-hati di atas kue untuk menghasilkan tekstur akhir mulus pada permukaan kue (LoCicero,2007). *Rolled fondant* memiliki tekstur yang cocok dan mudah diaplikasikan untuk melapisi kue dan juga membuat ornamen hias untuk *wedding cake*. *Rolled fondant* memiliki rasa yang manis dan berwarna putih, sehingga mudah jika ingin diberi warna. Meskipun dapat dibuat sendiri, untuk lebih memudahkan pekerjaan, *rolled fondant* kemasan siap pakai sudah banyak dijual di pasaran.

Ada banyak teknik dan cara yang dapat diaplikasikan untuk menghias kue pengantin menggunakan *rolled fondant*. Semakin beragam teknik yang digunakan, maka akan semakin menambah *value* dari *cake* tersebut. Maka untuk teknik-teknik menghias kue yang akan penulis gunakan di dalam pembuatan presentasi produk pada Tugas Akhir ini adalah:

1. *Embossing*, yaitu teknik mencetak agar muncul corak dengan efek timbul pada permukaan.
2. *Drappery*, yaitu teknik melipat-lipat kain.
3. *Appliqué*, yaitu teknik mencetak dan memotong *rolled fondant* menjadi bentuk-bentuk sesuai dengan pola yang diinginkan.
4. *Painting*, yaitu teknik menyapukan bahan-bahan *edible color* menggunakan kuas lukis.
5. *Braiding*, yaitu teknik dalam membuat tali tambang.
6. *Modelling*, yaitu teknik dasar menghias kue menggunakan alat berupa *modelling tools*.

B. Usulan Produk

Berikut ini adalah usulan mengenai produk yang akan dibuat oleh penulis pada Tugas Akhir berupa *food presenting* dengan membuat *cake decoration* kue pernikahan.

1. Konsep Produk

Sebuah kue pernikahan yang terdiri atas 3 tingkat (*tier*) berbentuk lingkaran bertema *Steampunk*. Dalam membuat Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *dummy cake*, yaitu tiruan bentuk kue berbahan dasar *styrofoam*. Alasan memilih menggunakan *dummy* yaitu karena dalam *project* Tugas Akhir ini kue tidak untuk dikonsumsi dan aspek yang akan digunakan sebagai penilaian adalah dari segi dekorasi kue pernikahan. Bahan dasar yang digunakan untuk mendekorasi kue pernikahan adalah *rolled fondant*. Alasan penulis memilih bahan dasar dekorasi berupa *rolled fondant* karena *rolled fondant* merupakan bahan yang mudah dan cocok untuk diaplikasikan pada tema dan desain kue yang akan dibuat oleh penulis. *Rolled fondant* memiliki tekstur elastis dan berwarna putih yang akan memudahkan dalam menyesuaikan dengan desain kue pernikahan yang diinginkan. Selain itu, sebelumnya penulis sudah pernah mempunyai pengalaman dalam menggunakan *rolled fondant* untuk menghias kue. Selain *rolled fondant*, penulis juga akan menggunakan *gumpaste* dan *edible lace* sebagai bahan untuk membuat beberapa ornamen hias pada kue. Sedangkan pada kue aslinya, penulis memilih menggunakan *almond pound cake* dengan isian *strawberry*

jam dan *chocolate buttercream* sebagai *coating cake*. *Pound cake* dipilih karena dirasa cocok untuk diaplikasikan pada jenis kue bertingkat seperti kue pernikahan, karena memiliki kepadatan yang cukup kuat untuk menopang berbagai ornamen hias yang terbuat dari *rolled fondant* yang cukup berat serta dapat menopang kue di atasnya yang bertingkat-tingkat. Disamping itu, *pound cake* juga memiliki tekstur lembut dan memiliki rasa *buttery* yang banyak disukai. Rasa *nutty* yang berasal dari kacang *almond* akan semakin memperkaya rasa yang muncul pada kue. Sedangkan isian *stawberry jam* dan *chocolate buttercream* pada kue juga nantinya akan menambah rasa, kesegaran, dan tekstur ketika kue dimakan. *Chocolate buttercream* sendiri merupakan jenis *icing* atau lapisan gula yang terbuat dari *butter*, gula, telur dan bahan tambahan rasa (Rinsky & Rinsky, 2009).

C. Tinjauan Produk

Berikut ini ialah gambaran mengenai tema, desain, standar resep, dan juga *selling price* dari kue pernikahan yang akan dibuat pada Tugas Akhir ini.

1. Tema

Tema yang digunakan untuk dekorasi kue pernikahan pada Tugas Akhir ini adalah *steampunk*. *Steampunk* sendiri merupakan tema sub-genre sains fiksi yang terinspirasi dari budaya, mode, dan arsitektur era Victoria di Eropa, yaitu masa peradaban teknologi mesin uap. *Steampunk* memperlihatkan estetika pada tahun 1800-an yaitu perpaduan antara retro dan futuristik. Seperti menurut

Marsocci dan Deblasio (2011), *Steampunk* adalah sebuah gerakan artistik populer yang mencakup banyak genre, termasuk seni rupa, musik, pertunjukan, mode, desain grafis, yang terinspirasi dari industri mesin uap dan dipengaruhi oleh hal-hal yang berasal dari era Victoria, barang-barang kelontong, dan teknologi maju dari dunia fiksi yang awalnya terlahir dari tulisan seorang master sastra fiksi ilmiah. Ciri khas pada tema *steampunk* adalah adanya penggunaan perkakas dan teknologi berbahan logam, seperti mesin uap dan *gear*, serta atribut mode pakaian klasik kuno yang banyak menggunakan aksesoris berupa bulu, bunga, renda, korset dan segala sesuatu yang menghadirkan kesan *vintage* klasik.

GAMBAR 1.1
INSPIRASI TEMA *STEAMPUNK*

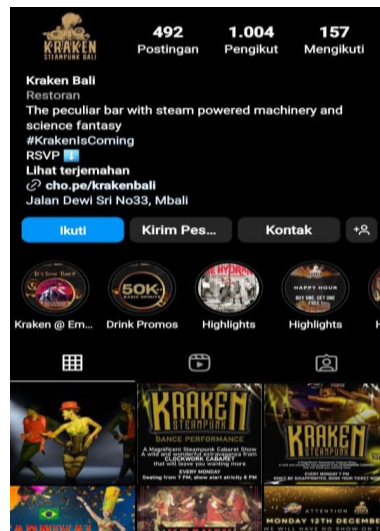


Sumber: <https://id.pinterest.com/>

Steampunk merupakan genre yang terbilang belum cukup umum di Indonesia. Eksistensinya tidak sepopuler genre lain seperti *gothic* maupun *cyberpunk*. Namun terdapat ceruk pasar atau *niche market* berupa kelompok-kelompok penggemar tema *steampunk* di Indonesia. Menurut Kotler (2003) dalam Parrish (2003), ciri utama dari *Niche market* ialah berupa sub-segmen dengan spesialisasi kelompok yang lebih sempit. *Niche market* sendiri merupakan jenis pasar yang memiliki fokus dan ketertarikan yang spesifik. Pada teori ini dijelaskan bahwa target pasar tidak mutlak untuk barang-barang bersifat komersil saja, tetapi dapat juga dirancang khusus untuk kelompok-kelompok tertentu, sehingga segmen pasarnya menjadi lebih spesifik.

GAMBAR 1. 2

TARGET PASAR *STEAMPUNK ENTHUSIAST*



Sumber: <https://instagram.com>

Komunitas penikmat genre *steampunk* di Indonesia tergabung dalam berbagai kelompok sosial yang dapat ditemukan di berbagai sosial media.

Komunitas ini masih rutin membahas, mengoleksi, dan mengadakan pertemuan-pertemuan yang berkaitan dengan kegemaran mereka akan *steampunk*. Selain itu, di Bali-Indonesia terdapat sebuah restoran bernama Kraken yang mengangkat tema *steampunk* sebagai tema restorannya. Kraken saat ini masih aktif dalam mengadakan kegiatan pesta kostum dan *cabaret show* bertemakan *steampunk*. Sehingga apabila produk ini untuk tujuan dijual, komunitas-komunitas penikmat genre *steampunk* di Indonesia dapat penulis jadikan sebagai target pasar bagi produk yang dibuat.

Selain itu dengan keunikan tema yang dipilih, dapat menjadikan identitas dari karya yang dibuat serta dapat memperkaya ragam tema kue pernikahan yang ada di Indonesia. Keunikan yang dihadirkan oleh *steampunk* apabila dituangkan menjadi sebuah dekorasi kue pernikahan akan menjadi tantangan tersendiri bagi penulis. Karena umumnya kue pernikahan di Indonesia dibuat dengan tema-tema dengan kesan *romantic* atau dekorasi yang memperlihatkan ragam budaya dan adat tradisional. Untuk itu memilih tema *steampunk* akan membuat penulis mengerahkan kreativitas untuk menyatukan tema *steampunk* ke dalam kue pernikahan dengan tidak menghilangkan esensi dan makna kue pernikahan itu sendiri.

Elemen-elemen hias yang akan penulis pilih untuk mendekorasi kue pernikahan bertema *steampunk* ini merupakan elemen-elemen khas yang merepresentasikan kondisi peradaban masa mesin uap, yaitu masa ketika genre *steampunk* ini terlahir. Elemen hias tersebut diantaranya:

1. Topi
2. Kacamata google
3. Bulu
4. Bunga
5. Korset
6. Renda
7. Roda gigi (*gear*)
8. Tali tambang
9. Ikat pinggang
10. Rok bertumpuk

Berbagai hiasan seperti topi, renda, korset, ikat pinggang, dan rok yang bertumpuk dipilih karena orang-orang Era Victoria banyak yang menggunakan pakaian dengan ornamen tersebut. Sehingga, ornamen berpakaian itu dirasa sangat merepresentasikan mode berpakaian khas *steampunk*.

Topi banyak dipakai sebagai aksesoris pelengkap pakaian orang-orang Era Victoria. Topi pada saat itu digunakan oleh pria juga wanita. Topi bukan hanya sekedar aksesoris yang dapat memperindah tampilan. Lebih dari itu topi merepresentasikan banyak hal. Topi dapat menggambarkan adanya keragaman demografi yang membedakan seseorang berdasarkan tingkat pendidikan, kekayaan, dan martabat. Topi nantinya akan dihias dengan bunga-bunga serta bulu yang berfungsi untuk mempercantik tampilan topi dan menambah kesan klasik.

Korset menjadi semacam ornamen wajib dalam berpakaian pada Era Victoria karena dapat membuat para pemakainya memiliki pinggang yang kecil dan ramping, sehingga memperindah tampilan gaun yang digunakan oleh para wanita pada masa itu. Dalam sejarahnya, korset menjadikan pemakainya dianggap sebagai seseorang yang terhormat. Bahkan dapat dikatakan moral seseorang dinilai dari seberapa ketat korsetnya, semakin longgar maka akan dianggap sebagai orang yang bermoral rendah. Sebaliknya, semakin ketat korset yang dipakai, maka akan semakin tinggi moral yang dimilikinya.

Rok yang bertingkat-tingkat menjadi ciri khas dari gaun yang digunakan para wanita pada Era Victoria. Hal tersebut sangat disukai oleh para wanita di masa itu karena dapat membuat gaun yang mereka gunakan terkesan lebih mahal dan elegan. Selain itu gaun-gaun tersebut banyak diberi ornamen renda yang akan menambah estetika gaun, serta semakin memberikan kesan *vintage*. Penggunaan ikat pinggang juga sangat umum ditambahkan sebagai pelengkap dari pakaian mereka.

Roda gigi atau *gear* ikut dijadikan sebagai ornamen hias pada kue pernikahan ini karena merupakan salah satu barang wajib yang menggambarkan genre *steampunk*. *Gear* akan dibuat semirip mungkin dengan aslinya yaitu seperti perkakas yang berbahan dasar logam. *Gear* disini dapat memperlihatkan peradaban teknologi mesin uap yang menjadi ide dari terciptanya genre *steampunk*.

Kacamata google dan tali tambang menggambarkan Era Victoria yang terkenal akan bidang industrinya. Kacamata google dan tali tambang

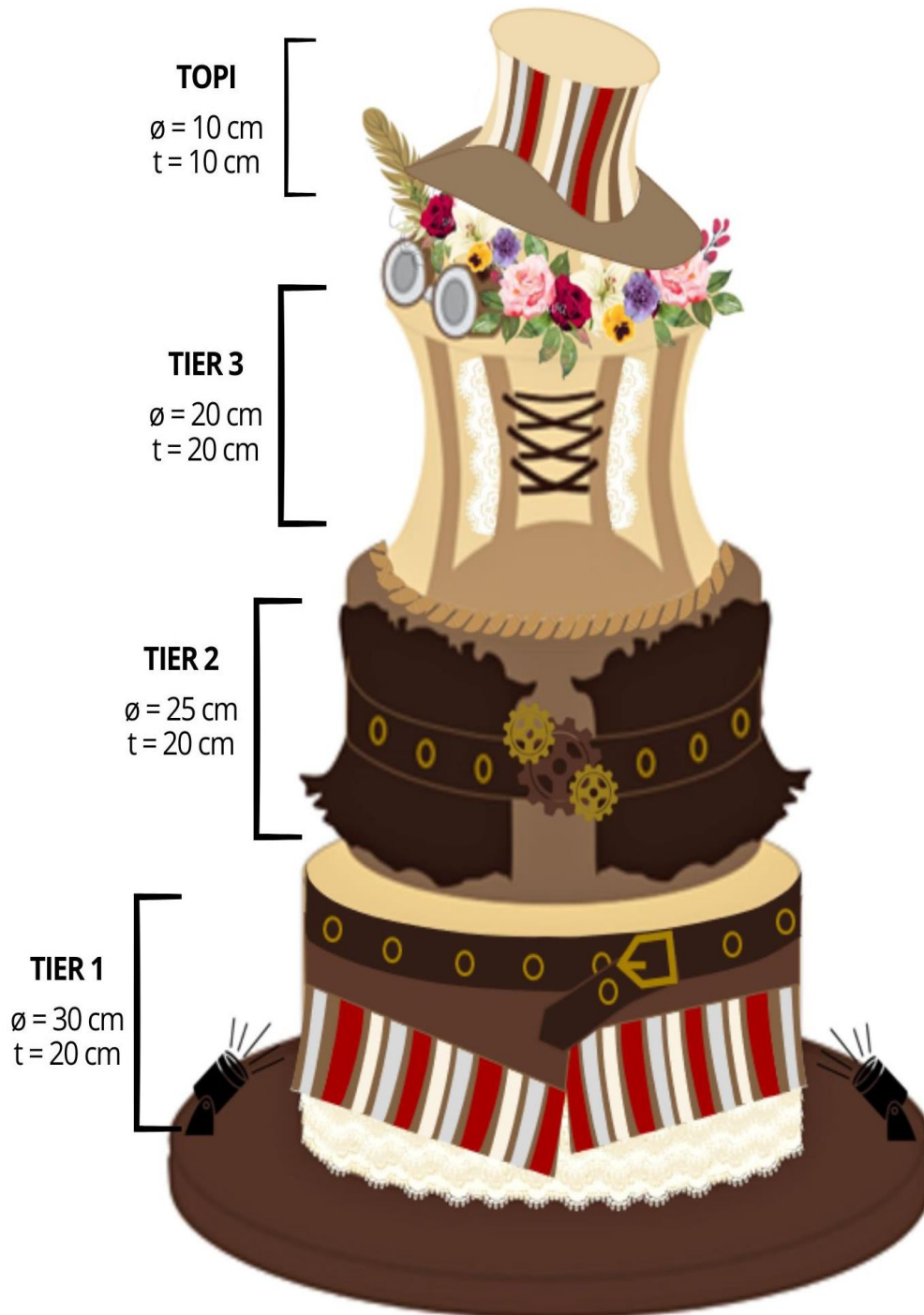
merupakan alat-alat yang biasa digunakan oleh para pekerja di bidang industri mesin uap. Kacamata google dan tali tambang akan menambah nilai estetika dari tampilan kue yang membuatnya semakin menarik.

2. Desain Produk

Desain adalah gambaran visual yang dapat dijadikan sebagai panduan dalam mendekorasi kue sehingga mempermudah dalam menyesuaikan dengan tampilan kue yang diinginkan (LoCicero,2007). Dalam membuat ornamen-ornamen dekorasi kue pernikahan ini, penulis akan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama. *Rolled fondant* digunakan untuk *covering* pada *dummy cake*, sebanyak 3 *tier*. Total tinggi kue adalah 70cm. Berikut adalah gambar desain produk yang telah dibuat oleh penulis:

GAMBAR 1.3

SKETSA DESAIN PRODUK TAMPAK DEPAN



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

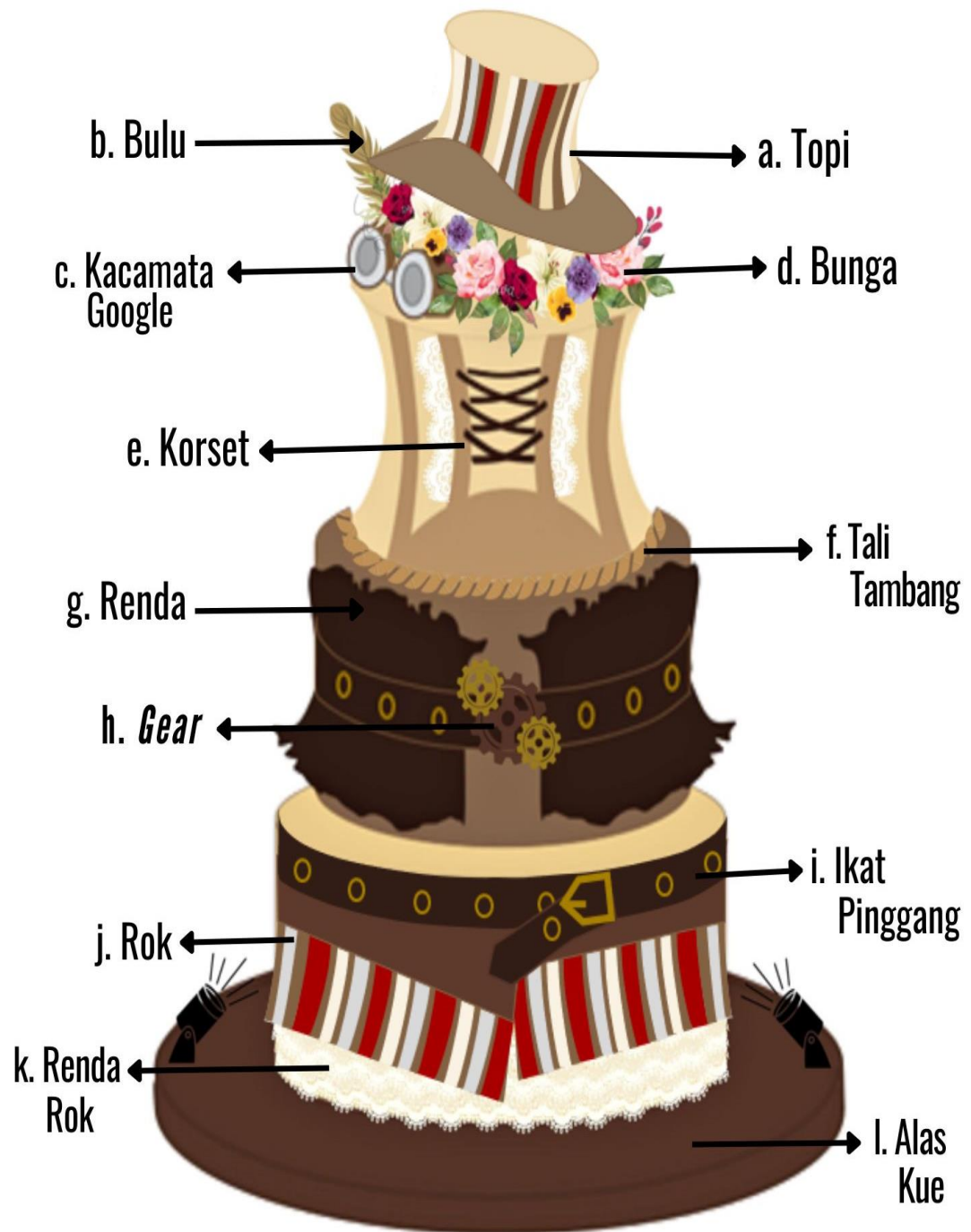
GAMBAR 1.4
SKETSA DESAIN PRODUK TAMPAK BELAKANG



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Warna yang akan digunakan pada dekorasi kue pernikahan ini adalah dominan coklat dan krem. Lewat pemilihan warna dominan coklat dan krem ini, penulis berharap akan memberikan kesan kue yang antik, klasik, dan sederhana. Warna coklat juga melambangkan ketulusan hati dari para mempelai pernikahan. Selain itu, menurut psikologi warna coklat akan membangkitkan selera makan seseorang. Namun, untuk menambah keindahan tampilan kue, warna coklat juga akan dipadukan dengan warna-warna lain seperti merah tua, putih, abu-abu, dan emas. Seluruh warna tersebut selain akan menambah keindahan tampilan kue, juga memiliki nilai-nilai harapan bagi kedua mempelai. Merah melambangkan cinta yang besar, putih berarti kesucian, abu-abu melambangkan keseriusan, dan emas melambangkan kemakmuran. Pada ornamen bunga akan dipilih berbagai macam jenis bunga yang memiliki warna berbeda-beda. Warna-warni pada bunga melambangkan harapan untuk hidup bahagia setelah kedua mempelai resmi menikah.

GAMBAR 1.5
ORNAMEN HIAS DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

a) Topi

Topi dengan kerangka berdiameter 10cm dan tinggi 10cm akan dibuat dari campuran *rice crispy* yang dipadukan dengan *marshmallow* dan *chocolate*. *Rice crispy* akan dibentuk agar permukaan sampingnya cekung ke bagian dalam. Kemudian ditutup dengan *cover* berbahan *Rolled fondant* berwarna krem. Sebagai hiasan akan dibuat pola bergaris pada *body* topi yang diberi warna merah tua, abu-abu, coklat, dan warna putih tulang yang terbuat dari *Rolled fondant*, kemudian pola bergaris tersebut akan ditempel di atas *cover*. Pada bagian sayap topi, akan dibuat menggunakan bahan berupa *gumpaste* yang diberi warna coklat. *Gumpaste* dipilih karena lebih ringan, mudah kering dan mudah untuk dibentuk bergelombang seperti yang penulis inginkan. Namun pada *display* Sidang Tugas Akhir nanti, kerangka topi akan menggunakan bahan yang terbuat dari *dummy*, karena kue bukan untuk tujuan dikonsumsi.

b) Bulu

Bulu akan dibuat menggunakan *gumpaste*. Pada pembuatan bulu, akan menggunakan aplikasi dari teknik *modelling*, sehingga nantinya adonan *gumpaste* yang sudah dibentuk menjadi bentuk bulu dan diberi kawat pada bagian tengahnya, akan diberi goresan-goresan menggunakan *modelling tools* secara manual. Sayatan tersebut akan membuat bentuk bulu menjadi lebih realistis.

c) Kacamata Google

GAMBAR 1. 6
INSPIRASI KACAMATA GOOGLE



Sumber: <https://AliExpress>

Kacamata google *real* nya akan dibuat menggunakan *rice crispy* yang dicampur dengan *marshmallow* dan *chocolate* sebagai kerangka kacamata. Namun untuk *display* produk pada Tugas Akhir ini penulis akan menggunakan *dummy*. Kerangka kacamata dan hiasan pada kacamata akan didekor menggunakan *rolled fondant*.

d) Bunga

Hiasan bunga akan dibuat menggunakan *gumpaste*. Alasan dari penggunaan *gumpaste* karena *gumpaste* lebih cocok untuk dibuat hiasan bunga. Hasil akhir dari bunga akan terlihat lebih realistis, lebih ringan dan mudah kering sehingga membuat bunga tidak mudah berubah bentuk. Jika dibandingkan dengan *rolled fondant*, *gumpaste flower* dapat mengurangi beban berat pada kue agar tidak terjadi *collapse*. Bunga-bunga yang akan dibuat terdiri dari berbagai macam jenis bunga dengan warna yang berbeda-beda, diantaranya 2 buah bunga mawar merah, 2 buah bunga mawar merah muda, 2

buah bunga *white tiger lily*, beberapa buah bunga iris kuning, iris biru, dan iris ungu, lengkap dengan daunnya.

e) Korset

Kue berbentuk korset akan diletakkan pada *tier* ke-3. *Real* nya, kue akan terbuat dari *Almond pound cake* dengan *filling strawberry jam* dan *chocolate buttercream*, namun untuk *display* produk pada Tugas Akhir ini penulis akan menggunakan *dummy*. *Dummy* dengan diameter 20cm dan tinggi 20cm dibentuk cekung ke dalam di bagian sampingnya, sehingga akan menyerupai bentuk dari korset. *Dummy* kemudian akan dilapisi dengan *cover* berbahan *rolled fondant* berwarna dasar krem. Kemudian diberi hiasan menyerupai kerangka korset dan tali berbahan *rolled fondant* berwarna coklat muda yang akan ditempel di atas permukaan *cover*. Korset juga dilengkapi dengan hiasan berupa tali korset dan renda berwarna putih agar semakin menyerupai bentuk korset.

f) Tali tambang

GAMBAR 1. 7

INSPIRASI TALI TAMBANG



Sumber: <https://velascoindonesia.com>

Tali tambang akan terbuat dari bahan *rolled fondant* berwarna coklat muda. Penulis akan menggunakan teknik *braiding*, yaitu *rolled fondant* dibuat memanjang seperti tali sebanyak 2 buah. Kemudian kedua tali tersebut saling dikaitkan memutar hingga lebih menyerupai bentuk tali tambang. Tali tambang kemudian diletakkan di sisi atas *tier* ke-2.

g) Renda

GAMBAR 1.8 INSPIRASI BENTUK RENDA PADA DESAIN



Sumber: <https://id.pinterest>

Renda akan dibuat dari adonan yang terbuat dari *tylose powder*, *icing sugar*, maizena, dan pewarna makanan berwarna coklat. Adonan akan dicetak menggunakan cetakan renda hingga menjadi *edible lace* yang elastis dan tidak mudah patah. Renda akan dilipat dengan teknik *drappery* agar memberi kesan lebih bervolume. Kemudian renda-renda yang sudah dilipat akan ditempel mengelilingi permukaan *cover* kue *tier* ke-2.

h) *Gear***GAMBAR 1. 9**
INSPIRASI *GEAR*

Sumber: <https://etsy.com>

Gear atau roda gigi akan dibuat menggunakan bahan berupa *gumpaste*, kemudian akan di cetak dan potong hingga berbentuk seperti *gear*. *Gear* akan diberi warna emas dan coklat. Warna emas yang berasal dari *edible gold dust* akan disapukan pada permukaan *gear* menggunakan kuas. 3 buah *gear* dengan ukuran berbeda kemudian akan ditempel pada bagian tengah kue.

i) *Ikat pinggang*

Ikat pinggang akan dibuat dari *rolled fondant* berwarna coklat tua. *Ikat pinggang* akan dibentuk tipis dan dipotong memanjang. Pada permukaannya akan ditempelkan bulatan-bulatan kecil sebagai lubang *ikat pinggang* berwarna emas. *Ikat pinggang* kemudian diletakkan di tengah permukaan renda coklat pada *tier* ke-2. Sedangkan, *ikat pinggang* kedua pada ujungnya akan diberi

pengait berupa kepala ikat pinggang yang juga akan diberi warna emas. Ikat pinggang kedua akan diletakkan di bagian sisi atas rok pada *tier* kue ke-1.

j) Rok

Rok pada *tier* ke-1 akan dibuat menggunakan bahan berupa *rolled fondant*. Rok akan dibuat menjadi 2 lapis dengan potongan asimetris. Pada pembuatan motif ornamen rok ini, penulis akan menggunakan teknik *appliqué* yaitu dengan memotong pola persegi panjang lalu menempelkan potongan-potongan tersebut dan diberi warna senada dengan motif pada topi, yaitu merah tua, krem, abu-abu, dan putih tulang.

k) Renda rok

Renda rok terbuat dari *tylose powder*, *icing sugar*, maizena, dan pewarna makanan berwarna putih. Adonan akan dicetak menggunakan cetakan hingga menjadi *edible lace* yang elastis dan tidak mudah patah. Pada renda di bagian rok akan ditempel menggunakan *edible glue* dengan cara bertumpuk-tumpuk.

l) Alas kue

Alas pada kue akan menggunakan *thick block* berdiameter 40cm. *Thick block* akan dilapisi permukaannya dengan *rolled fondant* berwarna coklat.

3. Standar Resep

Standar resep merupakan daftar yang berisi rincian prosedur dalam pembuatan menu makanan atau minuman. Standar resep akan membantu dalam

menentukan jumlah porsi dan metode yang akan dilakukan, sehingga dapat membantu dalam mengendalikan margin penjualan (Kalacas, 2010). Jenis kue yang penulis pilih untuk dijadikan sebagai *base* dari kue pernikahan kali ini adalah *almond pound cake*. Penulis juga menambahkan *filling* berupa *strawberry jam* dan *chocolate buttercream* sebagai *coating cake* untuk membuat rasa dari *almond pound cake* semakin menarik. Standar resep *almond pound cake* dan *chocolate buttercream* penulis dapatkan dari buku yang berjudul “*Professional Cake Decorating*” karangan Tobba Garet. Berikut adalah standar resep yang penulis gunakan.

a. *Almond Pound Cake*

TABEL 1.1
STANDAR RESEP ALMOND POUND CAKE

Yield: 4 cake tin ø: 30cm, t: ±5cm

4 cake tin ø: 25cm, t: ±5cm

4 cake tin ø: 20cm, t: ±5cm

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan.
2	Oleskan		<i>Greasing oil</i>	Ke permukaan bagian dalam <i>cake tin</i> .
3	Masukkan Kocok	1.585 gr 2.565 gr	<i>Unsalted butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , menggunakan <i>paddle attachment</i> . Hingga lembut dan gula larut.
4	Ayak	2.565 gr 961 gr 102 gr 28 gr	<i>Cake flour</i> <i>Almond powder</i> <i>Baking powder</i> Garam	Simpan campuran tepung pada <i>bowl</i> .
5	Tambahkan		Campuran tepung	Secara berkala ke campuran <i>butter – sugar</i> .
6	Pecahkan	1.356 gr	Telur	±27 pcs ke dalam <i>bowl</i> .

TABEL 1.1
STANDAR RESEP ALMOND POUND CAKE
(LANJUTAN)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Tambahkan	1.356 gr 321 gr 91 gr	Telur Yoghurt <i>Fresh milk</i> <i>Almond extract</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara berkala.
8	Aduk			Dengan kecepatan rendah selama 2 menit, lalu dilanjutkan mengaduk dengan kecepatan sedang selama 3 menit. Hingga seluruh bahan tercampur rata.
9	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang: <ul style="list-style-type: none"> - 4 x <i>cake tin</i> berukuran \varnothing 20cm. - 4 x <i>cake tin</i> berukuran \varnothing 25cm. - 4 x <i>cake tin</i> berukuran \varnothing 30cm. yang sebelumnya sudah dilapisi dengan <i>greasing oil</i> .
10	Ratakan			Permukaan adonan menggunakan spatula.

TABEL 1.1
STANDAR RESEP ALMOND POUND CAKE
(LANJUTAN)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11	<i>Bake</i>			Di oven dengan suhu 180°C <ul style="list-style-type: none"> - 95-100 menit untuk <i>cake tin</i> berukuran 30cm. - 60-65 menit untuk <i>cake tin</i> berukuran 25cm. - 45-50 menit untuk <i>cake tin</i> berukuran 20cm.
12	Dinginkan			<i>Almond pound cake</i> di atas <i>cooling wire</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

b. Chocolate Buttercream

TABEL 1.2
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTERCREAM

Yield: 2.445 gr

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan.

TABEL 1.2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BUTTERCREAM*
(LANJUTAN)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Kocok	1.135 gr 930 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Icing sugar</i>	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> . Kocok hingga <i>butter</i> lembut dan gula tercampur rata.
3	Tambahkan dan aduk	300 gr 45 gr 35 gr	<i>Heavy cream</i> <i>Vanilla extract</i> <i>Cocoa powder</i>	Hingga seluruh bahan tercampur rata dan mendapatkan konsistensi yang diinginkan.
4	Dinginkan			Di <i>chiller</i> hingga sesaat akan digunakan. Apabila <i>Chocolate Buttercream</i> terlalu keras, maka dilembutkan terlebih dahulu menggunakan <i>mixer</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

c. *Gumpaste*

TABEL 1.3
STANDAR RESEP *GUMPASTE*

Yield: 750 gr

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Rebus	525 gr ±1/2 buku jari	Gula Air	Masak hingga mencapai 120°C
3	Kocok	90 gr 30 ml (1/2 buah)	Putih telur <i>Lime juice</i>	Dimulai saat rebusan gula mencapai 116°C. kocok hingga putih telur mencapai konsistensi <i>hard stiff</i> .
4	Campurkan		Larutan gula	Ke dalam <i>mixer</i> berisi <i>meringue</i> dengan kecepatan maksimal, hingga adonan turun.
5	Aduk			Menggunakan <i>hook attachment</i>
6	Tambahkan	60 gr	Maizena	Hingga tercampur rata dan mencapai konsistensi yang diinginkan.
7	Simpan			Dengan cara ditutup rapat menggunakan <i>plastic wrap</i> atau wadah kedap udara, simpan di suhu ruangan.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

d. *Edible Lace*

TABEL 1.4
STANDAR RESEP *EDIBLE LACE*

Yield: 945 gr

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Campurkan	60 gr 600 ml	<i>Tylose Powder</i> Air hangat	Aduk-aduk hingga tercampur dengan rata dan <i>tylose powder</i> tidak menggumpal dan berwarna transparan.
3	Saring	150 gr 120 gr	<i>Icing sugar</i> Maizena	
4	Tambahkan			Ke dalam <i>tylose powder</i> yang sudah disiapkan sebelumnya.
5	Aduk			Hingga tercampur rata
6	Tambahkan	<i>Little</i> <i>Little</i>	Pewarna putih Pewarna coklat	Hingga sesuai dengan warna yang diinginkan
7	Simpan			Dengan cara ditutup rapat menggunakan <i>plastic wrap</i> atau ke dalam wadah yang tertutup rapat, kedap udara. Apabila adonan <i>edible lace</i> mengering, tambahkan sedikit air lalu diaduk rata hingga mencapai konsistensi yang diinginkan.

Sumber: Olahan Penulis,2022

e. *Rice Crispy*

TABEL 1.5
STANDAR RESEP *RICE CRISPY*

Yield: 265gr

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Lelehkan	100 gr 50 gr 15 gr	<i>Marshmallow</i> <i>White chocolate</i> <i>Unsalted butter</i>	Dengan teknik <i>au bain marie</i> . Hingga seluruhnya leleh sempurna.
3	Campurkan	100 gr	<i>Rice crispy</i>	Hingga <i>rice crispy</i> dan lelehan <i>marshmallow</i> melekat dengan baik
4	Bentuk		<i>Rice crispy</i>	Segera menjadi bentuk yang diinginkan. Proses ini harus dilakukan dengan cepat karena <i>marshmallow</i> dan cokelat pada <i>rice crispy</i> mudah mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

f. *Wedding Cake* bertema *Steampunk*

TABEL 1.6
STANDAR RESEP WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK

Yield: 1 wedding cake 3 tier:

\varnothing 30cm, 25cm, dan 20cm

total tinggi \pm 70cm

No.	Metode	Bahan	Keterangan
1	Siapkan		Alat, bahan, ornamen dekorasi.
2	Mencampurkan warna	<i>Rolled Fondant</i>	Krem: 2400gr Coklat: 1500gr Merah tua:200gr Abu-abu: 200gr Putih tulang: 200gr
3	<i>Covering cake</i>	<i>Rolled Fondant</i> berwarna krem	untuk <i>tier 1</i> , <i>tier 3</i> , dan topi
4	<i>Covering cake</i>	<i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat	untuk <i>tier 2</i>
5	Mendekorasi	Rok <i>Tier 1</i>	-Menempelkan renda berwarna putih dengan cara ditumpuk-tumpuk, -Menempelkan motif kain rok bergaris dengan teknik <i>appliqué</i> , -Menempelkan kain rok berwarna coklat

TABEL 1.6
STANDAR RESEP WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK
(LANJUTAN)

No	Metode	Bahan	Keterangan
6	Mendekorasi	Ikat pinggang <i>Tier 1</i>	-Menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna coklat. - Membuat detail lubang ikat pinggang dan kepala ikat pinggang menggunakan <i>rolled fondant</i> .
7	Mendekorasi	<i>Tier 2</i>	-Menempelkan renda berwarna coklat menggunakan teknik <i>drappery</i> .
8	Mendekorasi	Ikat pinggang <i>Tier 2</i>	-Menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna coklat yang diletakkan di bagian tengah renda dan kue. - Membuat detail lubang ikat pinggang - Menempelkan ornamen <i>gear</i> pada bagian tengah ikat pinggang
9	Mendekorasi	Korset <i>Tier 3</i>	-Menggunakan <i>Rolled fondant</i> berwarna krem tua membentuk pola korset -Membuat tali korset -Menempelkan renda putih pada korset
10	Menyusun	Kacamata <i>google</i>	Diletakkan di atas kue <i>tier ke-3</i>

TABEL 1.6
STANDAR RESEP WEDDING CAKE BERTEMA STEAMPUNK
(LANJUTAN)

No	Metode	Bahan	Keterangan
11	Menyusun	<i>Gumpaste flower</i>	Diletakkan di atas kue <i>tier</i> ke-3
12	Mendekorasi	Topi	- Menempelkan <i>rolled fondant</i> berwarna merah tua, abu-abu, krem, dan putih tulang motif bergaris dengan teknik <i>appliqué</i> pada topi yang sudah <i>discover</i> sebelumnya -Topi diletakkan di atas <i>gumpaste flower</i> sebagai <i>topper wedding cake</i>
13	Membuat Tali Tambang	<i>Rolled fondant</i>	-Berwarna coklat muda, menggunakan teknik <i>braiding</i> -Tali tambang diletakkan di atas kue <i>tier 2</i>
14	Mengecat	<i>gear</i> , bulu, lubang ikat pinggang, kepala ikat pinggang	menggunakan <i>edible gold color</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

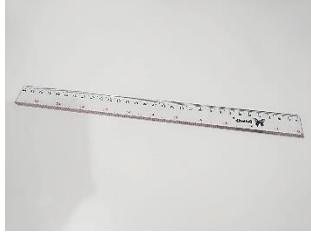



4. Kebutuhan Alat

Dalam membuat kue pernikahan pada Tugas Akhir ini penulis membutuhkan beberapa peralatan. Berikut adalah tabel yang berisikan informasi jenis peralatan yang digunakan dan kegunaannya:

TABEL 1.7
PERALATAN DAN KEGUNAAN

No.	Alat	Kegunaan
1.	Gambar 1.10: <i>Sillicone mat</i> 	Digunakan sebagai alas kerja pada saat menipiskan <i>rolled fondant</i> .
2.	Gambar 1.11: <i>Digital scale</i> 	Digunakan untuk mengukur massa bahan-bahan yang akan digunakan.
3.	Gambar 1.12: <i>Fondant smoother</i> 	Digunakan untuk menghaluskan dan meratakan permukaan <i>rolled fondant</i> agar permukaannya menjadi lebih rata.
4.	Gambar 1.13: <i>Flexi fondant smoother</i> 	Digunakan untuk menghaluskan permukaan tidak rata dari <i>rolled fondant</i> pada bidang kue berbentuk cekung dan tidak teratur seperti korset <i>tier</i> ke 3.




TABEL 1.7
PERALATAN DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)

No.	Alat	Kegunaan
5.	<p style="text-align: center;">Gambar 1.14: <i>Ruller</i></p> 	Digunakan untuk mengukur panjang dari <i>rolled fondant</i> agar lebih presisi.
6.	<p style="text-align: center;">Gambar 1.15: <i>Cutter roller</i></p> 	Digunakan untuk memotong permukaan <i>rolled fondant</i> yang tidak lurus.
7.	<p style="text-align: center;">Gambar 1.16: <i>Small knife</i></p> 	Digunakan untuk memotong dan memberi sentuhan akhir pada <i>rolled fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .
8.	<p style="text-align: center;">Gambar 1.17: <i>Modelling tools</i></p> 	Digunakan untuk memberi bentuk guratan-guratan dan bentuk pada permukaan <i>rolled fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .

TABEL 1.7
PERALATAN DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)

No.	Alat	Kegunaan
9.	Gambar 1.18: <i>Rolling pin</i> 	Digunakan untuk menggiling <i>rolled fondant</i> menjadi lebih tipis.
10.	Gambar 1.19: <i>Turn table</i> 	Digunakan untuk meletakkan kue/ <i>dummy</i> pada saat mendekorasi.
11.	Gambar 1.20: <i>Bowl</i> 	Berfungsi untuk meletakkan bahan-bahan yang akan digunakan.
12.	Gambar 1.21: <i>Sillicone mould (lace)</i> 	Digunakan untuk mencetak adonan menjadi bentuk renda.

TABEL 1.7
PERALATAN DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)

No.	Alat	Kegunaan
13.	Gambar 1.22: <i>Skewer</i> 	Digunakan untuk menghubungkan antar <i>tier</i> kue/ <i>dummy</i> pada saat ditumpuk.
14.	Gambar 1.23: <i>Pallete</i> 	Digunakan untuk meratakan permukaan adonan <i>edible lace</i> pada saat dicetak.
15.	Gambar 1.24: <i>Painting brush</i> 	Digunakan untuk melukis menggunakan <i>food coloring</i> dan <i>edible gold dust</i> .
16.	Gambar 1.25: <i>Scraper</i> 	Digunakan untuk meratakan dan mengeluarkan adonan <i>edible lace</i> berlebih pada saat dicetak

TABEL 1.7
ALAT DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)

No.	Alat	Kegunaan
17.	Gambar 1.26: Kawat bunga ukuran 16 dan 20 	Digunakan sebagai tangkai pada <i>edible gumpaste flower</i> .
18.	Gambar 1.27: <i>Floral tape</i> 	Digunakan untuk menempelkan batang dan bunga pada <i>edible gumpaste flower</i> .
19.	Gambar 1.28: <i>Ring cutter (flower petals)</i> 	Digunakan untuk memotong dan membentuk kelopak bunga pada <i>edible gumpaste flower</i> .
	Gambar 1.29: <i>Sillicone petals mould</i> 	Digunakan untuk memberi detail serat kelopak bunga pada <i>gumpaste flower</i> .

TABEL 1.7
ALAT DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)

No.	Alat	Kegunaan
21.	Gambar 1.30: <i>Cutting pad</i> 	Digunakan untuk alas memotong <i>rolled fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .
22.	Gambar 1.31: <i>Plastic wrap</i> 	Digunakan untuk membungkus bahan-bahan dan <i>dummy</i> pada saat sebelum dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>
23.	Gambar 1.32: <i>Tailoring tape</i> 	Digunakan untuk mengukur panjang bidang tidak lurus.
24.	Gambar 1.33: <i>Styrofoam</i> 	Digunakan untuk meletakkan kelopak <i>gumpaste flower</i> agar berbentuk cembung.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

5. *Purchase Order*

Purchase order merupakan dokumen yang berisi kesepakatan dengan vendor untuk pembelian barang atau jasa. Tabel di bawah ini merupakan daftar bahan-bahan yang harus dibeli atau *purchase order* yang dibutuhkan pada pembuatan kue pernikahan bertema *steampunk*. Penulis memisahkan *purchase order* menjadi dua, yaitu *purchase order wedding cake* bertema *steampunk* berbahan dasar *dummy* dan *purchase order* menggunakan bahan dasar *almond pound cake*.

TABEL 1.8
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp. 376.000	5 kg	Rp. 376.000
2	Pewarna coklat	1	Botol	Rp. 24.500	60 ml	Rp. 24.500
3	Pewarna merah	1	Botol	Rp. 4.500	30 ml	Rp. 4.500
4	Pewarna hitam	1	Botol	Rp. 4.500	30 ml	Rp. 4.500
5	Pewarna putih	1	Botol	Rp. 25.000	25 ml	Rp. 25.000
6	Pewarna merah muda	1	Botol	Rp. 4.500	30 ml	Rp. 4.500
7	Pewarna kuning	1	Botol	Rp. 3.500	30 ml	Rp. 3.500
8	Pewarna ungu	1	Botol	Rp. 3.500	30 ml	Rp. 3.500
9	Maizena	2	Bungkus	Rp. 5.100	150 gr	Rp. 10.200
10	<i>Tylose powder</i>	1	Bungkus	Rp. 29.200	250 gr	Rp. 29.200
11	<i>Skewer</i>	1	Bungkus	Rp. 9.500	588 gr	Rp. 9.500
12	Kawat 20	15	Pcs	Rp. 5.450	15 pcs	Rp. 5.450

TABEL 1.8
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
13	Kawat 16	10	Pcs	Rp. 7.000	10 pcs	Rp. 7.000
14	<i>Cake board</i>	1	Pcs	Rp. 19.000	Pcs	Rp. 19.000
15	<i>Dummy 30x30</i>	1	Pcs	Rp. 48.000	Pcs	Rp. 48.000
16	<i>Dummy 25x30</i>	1	Pcs	Rp. 34.000	Pcs	Rp. 34.000
17	<i>Dummy custom 20x20</i>	1	Pcs	Rp. 45.000	Pcs	Rp. 45.000
18	<i>Dummy custom 10x10</i>	1	Pcs	Rp. 15.000	Pcs	Rp. 15.000
19	<i>Icing sugar</i>	1	Bungkus	Rp. 10.000	1 kg	Rp. 10.000
20	Putih telur	3	Pcs	Rp. 1.600	Pcs	Rp. 4.800
21	<i>Lemon juice</i>	600	gr	Rp. 7.500	600 gr	Rp. 7.500
22	<i>Croma</i>	750	gr	Rp. 11.000	750 gr	Rp. 11.000
Total Purchase Order						Rp. 701.650

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.9
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR ALMOND POUND CAKE

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp. 376.000	5kg	Rp. 376.000
2	Pewarna coklat	1	Botol	Rp. 24.500	60 ml	Rp. 24.500
3	Pewarna merah	1	Botol	Rp. 4.500	30 ml	Rp. 4.500
4	Pewarna hitam	1	Botol	Rp. 4.500	30 ml	Rp. 4.500
5	Pewarna putih	1	Botol	Rp. 25.000	25 ml	Rp. 25.000
6	Pewarna merah muda	1	Botol	Rp. 4.500	30 ml	Rp. 4.500
7	Pewarna kuning	1	Botol	Rp. 3.500	30 ml	Rp. 3.500

TABEL 1.9
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR ALMOND POUND CAKE
(LANJUTAN)

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
8	Pewarna ungu	1	Botol	Rp. 3.500	30 ml	Rp. 3.500
9	Maizena	2	Bungkus	Rp. 5.100	150 gr	Rp. 10.200
10	<i>Tylose powder</i>	1	Bungkus	Rp. 29.200	250 gr	Rp. 29.200
12	<i>Skewer</i>	1	Bungkus	Rp. 9.500	588 gr	Rp. 9.500
13	<i>Kawat 20</i>	15	Pcs	Rp. 5.450	15 pcs	Rp. 5.450
14	<i>Kawat 16</i>	10	Pcs	Rp. 7.000	10 pcs	Rp. 7.000
15	<i>Cake board</i>	1	Pcs	Rp. 19.000	pcs	Rp. 19.000
16	<i>Cake Flour</i>	3	kg	Rp. 12.000	kg	Rp. 36.000
17	Gula pasir	3	kg	Rp. 15.000	kg	Rp. 45.000
18	<i>Baking powder</i>	3	Botol	Rp. 5.000	45 gr	Rp. 15.000
19	Garam	1	Bungkus	Rp. 2.000	250 gr	Rp. 2.000
20	<i>Unsalted butter</i>	2,5	kg	Rp. 69.900	500 gr	Rp. 349.500
21	Telur	2	kg	Rp. 24.000	kg	Rp. 48.000
22	Putih telur	3	Pcs	Rp. 1.600	pcs	Rp. 4.800
23	Yoghurt	2	kg	Rp.36.000	kg	Rp. 72.000
24	<i>Fresh Milk</i>	1	L	Rp. 17.000	L	Rp. 17.000
25	<i>Almond extract</i>	1	Botol	Rp. 32.000	100 gr	Rp. 32.000
26	<i>Almond powder</i>	1	kg	Rp. 116.000	kg	Rp. 116.000
27	<i>Vanilla extract</i>	1	Botol	Rp. 7.000	60 ml	Rp. 7.000
28	<i>Icing sugar</i>	3	kg	Rp. 10.000	kg	Rp. 30.000
29	<i>Heavy cream</i>	1	L	Rp. 63.000	1 L	RP. 63.000
30	<i>Cocoa powder</i>	1	Bungkus	Rp. 13.000	45 gr	Rp. 13.000
31	<i>Lemon juice</i>	600	gr	Rp. 7.500	600 gr	Rp. 7.500
32	<i>Croma</i>	1	Bungkus	Rp. 11.000	750 gr	Rp. 11.000
33	<i>Rice crispy</i>	2	Bungkus	Rp. 12.000	100 gr	Rp. 24.000
34	<i>Marshmallow</i>	1	Bungkus	Rp. 16.000	120 gr	Rp. 16.000
35	<i>White chocolate</i>	200	gr	Rp. 18.000	200 gr	Rp. 18.000
36	<i>Strawberry jam</i>	1	Pail	Rp. 32.500	kg	Rp. 32.500
Total Purchase Order						Rp. 1.475.650

Sumber: Olahan Penulis, 2022

6. *Recipe Costing*

Recipe costing merupakan perhitungan yang berisi biaya yang harus dikeluarkan dalam satu resep makanan dengan cara menjumlahkan seluruh biaya bahan dan membaginya dengan jumlah porsi (Taylor dan Taylor, 1990). Tabel di bawah ini merupakan *recipe costing* pada pembuatan kue pernikahan bertema *steampunk*. Penulis memisahkan *recipe costing* menjadi dua, yaitu *recipe costing wedding cake* bertema *steampunk* berbahan dasar *dummy* dan *recipe costing* menggunakan bahan dasar *almond pound cake*.

TABEL 1.10
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	4,5 kg	Rp. 376.000	Pail @5 kg	Rp. 338.400
2	Pewarna coklat	45 ml	Rp. 24.500	Botol @60 ml	Rp. 18.375
3	Pewarna merah	10 ml	Rp. 4.500	Botol @60 ml	Rp. 750
4	Pewarna hitam	5 ml	Rp. 4.500	Botol @30 ml	Rp. 750
5	Pewarna putih	10 ml	Rp. 25.000	Botol @25 ml	Rp. 10.000
6	Pewarna merah muda	5 ml	Rp. 4.500	Botol @30 ml	Rp. 750
7	Pewarna kuning	5 ml	Rp. 3.500	Botol @30 ml	Rp. 583
8	Pewarna ungu	5 ml	Rp. 3.500	Botol @30 ml	Rp. 583
9	Maizena	200 gr	Rp. 10.200	Bungkus @300 gr	Rp. 6.800
10	<i>Tylose powder</i>	70 gr	Rp. 29.200	Bungkus @250 gr	Rp. 8.176

TABEL 1.10
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
11	<i>Skewer</i>	10 gr	Rp. 9.500	Bungkus @588 gr	Rp. 162
12	Kawat 20	2 pcs	Rp. 5.450	@15 pcs	Rp. 727
13	Kawat 16	3 pcs	Rp. 7.000	@10 pcs	Rp. 2.100
14	<i>Cake board</i>	1 pcs	Rp. 19.000	Diameter 40 cm	Rp. 19.000
15	<i>Dummy 30x30</i>	-	Rp. 48.000	1 pcs	Rp. 48.000
16	<i>Dummy 25x30</i>	-	Rp. 34.000	1 pcs	Rp. 34.000
17	<i>Dummy custom 20x20</i>	-	Rp. 45.000	1 pcs	Rp. 45.000
18	<i>Dummy custom 10x10</i>	-	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 15.000
19	<i>Icing sugar</i>	675 gr	Rp. 10.000	@1 kg	Rp. 6.750
20	Putih telur	90 gr	Rp. 4.800	150 gr	Rp. 2.880
21	<i>Lemon juice</i>	30 ml	Rp. 7.500	@600 ml	Rp. 375
22	<i>Croma</i>	15 gr	Rp. 11.000	@750 gr	Rp. 220
Total Recipe Cost					Rp. 567.994

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.11
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR ALMOND POUND CAKE

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	4,5 kg	Rp. 376.000	<i>Pail @5kg</i>	Rp. 338.400
2	Pewarna coklat	45 ml	Rp. 24.500	Botol @60 ml	Rp. 18.375
3	Pewarna merah	10 ml	Rp. 24.500	Botol @60 ml	Rp. 4.083
4	Pewarna hitam	5 ml	Rp. 4.500	Botol @30 ml	Rp. 750
5	Pewarna putih	10 ml	Rp. 45.000	Botol @25ml	Rp. 18.000

TABEL 1.11
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR ALMOND POUND CAKE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
6.	Pewarna merah muda	5 ml	Rp. 4.500	Botol @30 ml	Rp.750
7	Pewarna kuning	5 ml	Rp. 3.500	Botol @30 ml	Rp. 583
8	Pewarna ungu	5 ml	Rp. 3.500	Botol @30ml	Rp. 583
9	Maizena	200 gr	Rp. 10.200	Bungkus @300 gr	Rp. 6.800
10	<i>Tylose powder</i>	70 gr	Rp. 29.200	Bungkus @250 gr	Rp. 8.176
11	<i>Skewer</i>	10 gr	Rp. 9.500	Bungkus @588 gr	Rp. 162
12	<i>Kawat 20</i>	2 pcs	Rp. 5.450	@15 pcs	Rp. 727
13	<i>Kawat 16</i>	3 pcs	Rp. 7.000	@ 10 pcs	Rp. 2.100
14	<i>Cake board</i>	1 pcs	Rp. 19.000	Diameter 40cm	Rp. 19.000
15	<i>Cake Flour</i>	2.565 gr	Rp. 12.000	Bungkus @1kg	Rp. 30.780
16	Gula pasir	2.565 gr	Rp. 15.000	Bungkus @1kg	Rp. 38.475
17	<i>Baking powder</i>	102 gr	Rp. 5.000	Botol @45gr	Rp. 11.333
18	Garam	28 gr	Rp. 2.000	Bungkus @250gr	Rp. 224
19	<i>Unsalted butter</i>	2.508 gr	Rp. 69.900	@500 gr	Rp. 350.618
20	Telur	1.356 ml	Rp. 24.000	@750ml	Rp. 43.392
21	Putih telur	90 gr	Rp. 4.800	@ 150 gr	Rp. 2.880
22	Yoghurt	1.356 ml	Rp. 36.000	@1kg	Rp. 48.816
23	<i>Fresh Milk</i>	321 gr	Rp. 17.000	@1 L	Rp. 5.457
24	<i>Almond extract</i>	91 gr	Rp. 32.000	@100gr	Rp. 29.120
25	<i>Almond powder</i>	961 gr	Rp. 116.000	@1kg	Rp. 111.476
26	<i>Vanilla extract</i>	36 gr	Rp. 7.000	@60 ml	Rp. 4.200
27	<i>Icing sugar</i>	2.535 g	Rp. 10.000	@1 kg	Rp. 25.350
28	<i>Heavy cream</i>	240 ml	Rp. 63.000	@1 L	RP. 15.120
29	<i>Cocoa powder</i>	28 gr	Rp. 13.000	@45 gr	Rp. 8.088

TABEL 1.11
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR ALMOND POUND CAKE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
32	<i>Lemon juice</i>	30 ml	Rp. 7.500	@600 ml	Rp. 375
33	<i>Croma</i>	15 gr	Rp. 11.000	@750 gr	Rp. 220
34	<i>Rice crispy</i>	100 gr	Rp. 12.000	@100 gr	Rp. 12.000
35	<i>Marshmallow</i>	100 gr	Rp. 16.000	@120 gr	Rp. 13.300
36	<i>White Chocolate</i>	50 gr	Rp. 18.000	@200 gr	Rp. 4.500
37	<i>Strawberry Jam</i>	937 gr	Rp. 32.500	@1 kg	Rp. 30.452
	Total Recipe Cost				Rp. 1.204.665

Sumber: Olahan Penulis, 2022

7. *Selling Price*

Selling Price atau harga jual merupakan sejumlah uang atau jumlah biaya yang harus dikeluarkan oleh konsumen akibat telah menerima manfaat atas penggunaan barang atau jasa (Kotler dan Keller, 2009). Di bawah ini adalah perhitungan *selling price* dalam pembuatan kue pernikahan bertema *steampunk*. Penulis memisahkan *selling price* menjadi dua, yaitu *selling price wedding cake* bertema *steampunk* berbahan dasar *dummy* dan *selling price* menggunakan bahan dasar *almond pound cake*.

Berikut adalah perhitungan *selling price* menurut Rippington dan Spencer (2012).

$$\frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost \%}} = \text{Selling Price}$$

Berdasarkan rumus di atas, perlu ditetapkan persentase *desired food cost*. *Desired food cost* merupakan proyeksi yang digunakan untuk menentukan persentase keuntungan yang diinginkan dari total jumlah *food cost*. Kisaran persentase *desired food cost* bergantung pada banyak faktor, seperti pertimbangan penggunaan bahan baku, tingkat kesulitan pembuatan produk, lamanya waktu yang dibutuhkan dalam membuat produk, kreativitas dan seni yang diberikan, dan lainnya. Keuntungan yang didapat akan semakin kecil jumlahnya apabila jumlah persentase *desired food cost* meningkat, sebaliknya keuntungan akan bertambah apabila persentase dari *desired food cost* menurun. Maka *desired food cost %* pada *food presentation wedding cake* bertema *steampunk* ini, penulis memilih sebesar 15%. Alasannya, karena tingkat pengerjaan *wedding cake* yang dirasa cukup sulit dan membutuhkan waktu yang lama, selain itu desain dari kue pernikahan yang tidak umum dan *original* hasil pemikiran penulis.

TABEL 1.12
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

ITEM	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Cost</i>	<i>Rp. 567.994</i>
<i>Desired Food Cost Percent</i>	<i>15%</i>
<i>Preliminary Selling Price</i>	<i>Rp. 3.786.627</i>
<i>Actual Selling Price</i>	<i>Rp. 3.800.000</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.13
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR ALMOND POUND CAKE

ITEM	RECIPE COST
<i>Total Recipe Cost</i>	<i>Rp. 1.204.665</i>
<i>Desired Food Cost Percent</i>	<i>15%</i>
<i>Preliminary Selling Price</i>	<i>Rp. 8.031.100</i>
<i>Actual Selling Price</i>	<i>Rp. 8.050.000</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Lokasi Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk ini dilakukan di lokasi rumah kost tempat tinggal penulis yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudi no.183, Hegarmanah, Kec.Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40141.

b. Lokasi Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini dilakukan di lokasi kampus penulis yaitu Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudi no.186, Hegarmanah, Kec.Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40141.

2. Waktu

a. Waktu Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada periode Oktober 2022 – November 2022.

b. Waktu Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada periode Januari 2023